

SALAT & VEGETARISCHES

MESCLUN-SALAT

mit Walnuss / Brotchips / Himbeer -Dressing
€ 14

wahlweise mit:

gebackenem Ziegenkäse € 16

gebratener Blutwurst € 17

Mezzalune

Spinat / Pinienkerne / Trüffel / Parmesan / Mesclunsalat
€ 17

FISCH & FLEISCH

HEILBUTT

„Finkenwerder Art“

Lardo / Krabben / Spinat / Kartoffelmousselin / Kaviar-Nage
€ 27

WOLFSBARSCH

gebraten / Chicorée / Mais / Rosmarin-Kartoffeln
€ 28

FILET-STEAK

gegrillt / Sellerie / Kräuterseitlinge / Schupfnudeln
€ 29

ENTENBRUST

rosa gebraten / Topinambur / Rosenkohl / Kartoffelkrapfen
€ 28

KALBSBRIES

gebacken / Lauch / Sellerie / Kartoffelpüree
€ 30

DUROC SCHWEINEKOTLETTE

„Café de paris“ / Krautsalat / Lätz Frites
€ 25

RINDSROULADE

klassisch gefüllt / Spitzkohl / Sellerie / Serviettenknödel
€ 24

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne weiter.

VORSPEISEN

RINDERTATAR

cremiges Eigelb | Senf | Rote Bete | Kresse
€ 14

BACHFORELLE

Orient-CousCous | Safranmayo | Kräutersalat
€ 13

KÜRBIS

Süß & Sauer
Feta | Erdnuss | Aprikose | Kernölcreme
€ 12

EMPFEHLUNG

GÄNSELEBER-GÂTEAU

Baumkuchen | Birne | Portwein / Brioche
€ 18
(Menüaufpreis € 4)

dazu 0,1 l | 2017 Riesling Kabinett
Weingut Zilliken, Saar
€ 8

SUPPEN

SENFSUPPE

Bündnerfleisch | Croûtons
€ 6

GEFLÜGEL-CONSOMMÉ

Foie Gras-Ravioli | Wurzelgemüse
€ 6

ARTISCHOCKENSUPPE***

Parmesan | frische Petersilie
€ 6

Upgrade: „Schwarzer Perigord Trüffel“ + € 6

DESSERT

SCHOKOLADENVARIATION

Praliné | halb gebackenes Küchlein | Eis | Mousse
€ 9

MANGO-DÉLICE

Nougatcannelloni | Pecannuss | Champagnereis
€ 9

BLAUBEER BOLLICINE

Kokos | Koriander | Fenchel
€ 9

CAFÉ GOURMAND

Café, Espresso oder Cappuccino
drei VALRHONA Pralinen
€ 9

KÄSE

fromager affineur MonS
Butter | Aprikosensenf | Brot
€ 11
(Menüaufpreis € 2)

MENÜ DÉGUSTATION

3 Gänge € 38

Suppe | Hauptspeise | Dessert

3 Gänge € 44

Vorspeise | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge € 48

Vorspeise | Suppe | Hauptspeise |
Dessert